

SNI

SNI 01-3209-1992

Standar Nasional Indonesia



Asparagus segar

DAFTAR ISI

	Hal
1. RUANG LINGKUP	1
2. DEFINISI	1
3. ISTILAH	1
4. KLASIFIKASI/PENGGOLONGAN	2
5. SYARAT MUTU	2
6. CARA PENGAMBILAN CONTOH	4
7. CARA UJI	4
8. SYARAT PENANDAAN	9
9. CARA PENGEMASAN	9
10. REKOMENDASI	9
 Table I – Klasifikasi Berdasarkan Warna Rebung	 2
Table II – Klasifikasi Berdasarkan Garis Tengah	2
Table III– Persyaratan Mutu	3
Table IV– Cara Pengambilan Contoh	4

ASPARAGUS SEGAR

1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi definisi, istilah, klasifikasi/penggolongan, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan, cara pengemasan, dan rekomendasi. Standar ini merupakan rumusan persyaratan mutu asparagus segar pada taraf hendak dikirim, sesudah disiapkan dan dikemas.

Standar ini digunakan sebagai dasar pengujian dan sertifikasi mutu asparagus segar serta pembinaan petani/produsen.

Dengan dikeluarkannya standar ini diharapkan transaksi jual beli asparagus antara petani/produsen, pedagang, eksportir dan importir menjadi lebih mudah, jujur serta melindungi kepentingan konsumen.

2. DEFINISI

Asparagus segar adalah rebung tanaman asparagus (*Asparagus officinalis L*) yang telah dipanen pada tingkat ketuaan optimal dan bersih.

3. ISTILAH

3.1 Keseragaman Warna

Adalah keseragaman warna rebung, seperti asparagus putih dan hijau.

3.2 Asparagus Putih

Adalah Asparagus yang dari pangkal sampai ujung rebungnya berwarna putih, putih keunguan yang tidak mengandung warna hijau.

3.3 Asparagus Hijau

Adalah Asparagus yang mulai dari pangkal sampai ujungnya berwarna hijau.

3.4 Garis Tengah

Adalah garis tengah untuk asparagus putih diukur pada titik tengah panjang rebung sedangkan untuk asparagus hijau diukur 25 mm dari pangkal rebung.

3.5 Kotoran

Adalah semua bahan bukan asparagus segar seperti tanah, bahan tanaman dan lain-lain yang menempel pada asparagus segar atau berada dalam kemasan yang tampak secara visual. Bahan penyekat/pembungkus tidak dianggap sebagai kotoran.

3.6 Tingkat Kelurusan

Adalah sudut yang berbentuk oleh bagian rebung dengan sumbu vertikal :

- Benar-benar lurus : apabila membentuk sudut 0 – 5°
- Agak lurus : apabila membentuk sudut 5 – 10°
- Kurang lurus : apabila membentuk sudut 10 – 15°

3.7 Tingkat Kesegaran

Adalah keadaan fisik rebung asparagus yang berkaitan dengan tingkat penguapan air dari rebung yang ditandai dengan tingkat kekeringan/kelayuan kulit dan kelopak daun pada ujung rebung.

3.8 Rasa Asing

Adalah rasa yang bukan rasa khas asparagus, yang dinilai secara organoleptik.

3.9 Bau Asing

Adalah bau yang bukan bau khas asparagus, yang dinilai secara organoleptik.

3.10 Rebung Cacat dan atau Busuk

Adalah rebung dengan kerusakan pada rebung oleh sebab mekanis, penyimpanan, hama dan penyakit serta pembusukan yang ditandai dengan rebung patah, pecah, kulit terkelupas, berlubang, lembek, layu, busuk dan atau penyimpangan lainnya.

3.11 Panjang Rebung

Adalah ukuran panjang rebung dari pangkal yang sudah dipotong rata sampai ke ujung kuncup.

3.12 Pangkal Rebung

Adalah bagian yang terjauh dari ujung rebung.

3.11 Ujung Rebung

Adalah bagian pucuk dari rebung.

3.12 Berkayu/berserat

Adalah keadaan rebung yang berkayu/berserat.

4. KLASIFIKASI/PENGGOLONGAN

Asparagus segar digolongkan ke dalam 3 (tiga) jenis mutu, yaitu : Mutu Extra, Mutu I dan Mutu II.

5. SYARAT MUTU

5.1 Asparagus segar menurut warnanya digolongkan dalam : asparagus putih dan asparagus hijau.

Tabel I
Klasifikasi Berdasarkan Warna Rebung

ASPARAGUS	WARNA REBUNG
Putih Hijau	Putih sampai agak gelap Hijau muda sampai hijau

5.2 Asparagus segar menurut garis tengahnya, digolongkan dalam : asparagus kecil, sedang, besar dan amat besar.

Tabel II
Klasifikasi Berdasarkan Garis Tengah

ASPARAGUS	GARIS TENGAH REBUNG
Kecil	5 – 10 mm
Sedang	> 10 – 15 mm
Besar	> 15 – 20 mm
Amat Besar	> 20 – 30 mm

Tabel III
Persyaratan Mutu

Jenis uji	Satuan	Persyaratan		
		Mutu extra	Mutu I	Mutu II
Keseragaman warna	—	Seragam	Seragam	Seragam
Tingkat kesegaran	—	Segar	Segar	Segar
Kadar kotoran (b/b)	%	O	O	O
Serangga hidup dan atau mati	—	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
Rasa dan atau Bau asing	—	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
Pangkal Rebung	—	Dipotong rata	Dipotong rata	Dipotong rata
Tingkat kelurusan	—	Benar-benar lurus	Agak lurus	Kurang lurus
Panjang	mm	160 – 250	160 – 250	160 – 250
Garis tengah *)	—	Sesuai hasil uji	Sesuai hasil uji	Sesuai hasil uji
Ujung rebung	—	Kompak/padat	Kurang kompak/padat	Tidak kompak/padat
Berkayu/berserat	—	Tidak ber-kayu/berserat	Tidak ber-kayu/berserat	Tidak ber-kayu/berserat
Rebung cacat dan atau busuk (jumlah/jumlah)	%	O	O	O

*) Sesuai tabel II.

6. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Satu partai/lot asparagus segar terdiri dari maksimum 1.000 kemasan. Contoh diambil secara acak dari sejumlah kemasan dalam 1 partai/lot seperti terlihat pada tabel IV berikut :

Tabel IV
Cara Pengambilan Contoh

JUMLAH KEMASAN DALAM PARTAI/LOT	JUMLAH KEMASAN YANG DIAMBIL
1 s/d 5	Semua
6 s/d 100	Minimal 5
101 s/d 300	Minimal 7
301 s/d 500	Minimal 9
501 s/d 1000	Minimal 10

Kemudian dari setiap kemasan yang dipilih secara acak, diambil minimal 10% per kemasan kemudian dicampur. Dari rebung asparagus yang berasal dari beberapa kemasan tersebut kemudian diambil contoh minimum 10% untuk diuji mutunya. Petugas pengambil contoh harus memenuhi persyaratan yaitu orang yang telah berpengalaman atau dilatih lebih dahulu dan mempunyai ikatan dengan suatu badan hukum yang telah diakreditasi.

7. CARA UJI

7.1 Penentuan Keseragaman Warna

7.1.1 Prinsip

Pengamatan secara visual dan pemisahan rebung asparagus segar berdasarkan warna.

7.1.2 Cara kerja

7.1.2.1 Hitung jumlah seluruh contoh uji rebung asparagus segar.

7.1.2.2 Amati satu per satu rebung asparagus segar secara visual dan pisahkan rebung yang dinilai mempunyai warna yang tidak khas.

7.1.2.3 Hitung jumlah satuan rebung asparagus segar yang dinilai mempunyai warna tidak sesuai dengan persyaratan.

7.1.2.4 Hitung persentase jumlah satuan rebung asparagus segar yang dinilai mempunyai warna tidak khas terhadap jumlah seluruh contoh uji.

7.1.3 Cara menyatakan hasil uji

Persentase rebung asparagus segar yang mempunyai warna tidak khas jumlah/ jumlah =

$$\frac{Y}{X} \times 100\%$$

dimana :

Y = Jumlah satuan rebung asparagus segar yang mempunyai warna tidak khas.

X = Jumlah seluruh contoh uji rebung asparagus segar.

Asparagus segar dinyatakan *seragam* bila jumlah rebung yang mempunyai warna tidak khas tidak lebih dari 10% (jumlah/jumlah), asparagus segar dinyatakan *tidak seragam* bila jumlah rebung yang mempunyai warna tidak khas lebih dari 10% (jumlah/jumlah).

7.2 Penentuan Tingkat Kesegaran

7.2.1 Prinsip

Pengamatan secara visual dan pemisahan rebung asparagus yang kurang segar.

7.2.2 Cara kerja

7.2.2.1 Hitung jumlah seluruh contoh uji rebung asparagus segar.

7.2.2.2 Amati satu per satu rebung asparagus secara visual dan pisahkan rebung yang dinilai kurang segar, yaitu dengan memperhatikan kondisi kulit (halus keriput dan layu)

7.2.2.3 Hitung jumlah satuan rebung asparagus yang dinilai kurang segar.

7.2.2.4 Hitung persentase jumlah satuan rebung asparagus yang dinilai kurang segar terhadap jumlah seluruh contoh uji.

7.2.3 Cara menyatakan hasil uji

Apabila dari seluruh contoh uji terdapat kurang dari 10% (jumlah/jumlah) rebung kurang segar, contoh uji dinyatakan *segar*, apabila pada seluruh contoh uji terdapat 10% atau lebih (jumlah/jumlah) rebung kurang segar, contoh uji dinyatakan *kurang segar*.

7.3 Penentuan Kadar Kotoran

7.3.1 Prinsip

Pengamatan secara visual dan pemisahan kotoran dan penimbangan.

7.3.2 Peralatan

Timbangan dengan ketelitian 0,1 g.

7.3.3 Cara kerja

7.3.3.1 Timbang seluruh contoh uji rebung asparagus segar.

7.3.3.2 Amati secara visual adanya kotoran.

Yang dimaksud kotoran ialah semua bahan bukan rebung asparagus segar seperti tanah, bahan tanaman dan lain-lain yang menempel pada rebung asparagus segar atau berada dalam kemasan yang tampak secara visual. Bahan penyekat/pembungkus tidak dianggap sebagai kotoran.

7.3.3.3 Pisahkan kotoran yang terdapat pada rebung asparagus segar dan kemasan, seperti tanah, batang, potongan daun atau benda lain yang termasuk kotoran yang menempel pada rebung asparagus segar atau berada dalam kemasan dan timbanglah seluruhnya.

7.3.4 Cara menyatakan hasil uji

$$\text{Persentase kadar kotoran (bobot/bobot)} = \frac{Y}{X} \times 100\%$$

dimana :

Y = Berat kotoran pada rebung asparagus dan kemasan

X = Berat seluruh contoh uji.

7.4 Penentuan adanya Serangga Hidup dan atau Mati

7.4.1 Prinsip

Pengamatan secara visual pada rebung asparagus segar dan kemasan.

7.4.2 Cara kerja

Amati secara visual adanya serangga hidup dan atau mati pada rebung

7.4.3 Cara menyatakan hasil uji

Apabila pada seluruh contoh uji dan kemasan tidak didapatkan serangga hidup dan atau mati, maka hasil uji dinyatakan *tidak ada*.

Apabila dari seluruh contoh uji dan kemasan terdapat serangga hidup dan atau mati maka hasil uji dinyatakan *ada*.

7.5 Penentuan Rasa dan atau Bau Asing

7.5.1 Prinsip

Pengamatan secara organoleptik terhadap rasa dan atau bau asing.

7.5.2 Cara kerja

Amati secara organoleptik rasa dan atau bau asparagus tersebut dengan mencicipi dan mencium setiap rebung dalam contoh uji.

7.5.3 Cara menyatakan hasil.

Apabila rasa dan atau bau rebung dinilai khas rasa dan atau bau asparagus segar, maka contoh uji dinyatakan *bebas* rasa dan atau bau asing.

7.6 Penentuan Pangkal Rebung

7.6.1 Prinsip

Pengamatan secara visual keadaan pangkal rebung.

7.6.2 Cara kerja

Amati secara visual satu per satu keadaan pangkal rebung dalam contoh uji.

7.6.3 Cara menyatakan hasil uji

Apabila rebung dalam seluruh contoh uji tampak berpangkal yang terpotong rata, maka hasil uji dinyatakan *rata*.

7.7 Penentuan Tingkat Kelurusan

7.7.1 Prinsip

Pengukuran sudut yang terbentuk oleh rebung.

7.7.2 Peralatan

Alat ukur sudut yang sesuai.

7.7.3 Cara kerja

Hitung seluruh jumlah contoh uji rebung asparagus segar, ukur sudut yang terbentuk pada rebung dari setiap contoh uji. Rebung asparagus dinyatakan *benar-banar lurus* jika sudut terbentuk oleh rebung $0^{\circ} - 5^{\circ}$, *agak lurus* jika sudut rebung membuat $> 5^{\circ} - 10^{\circ}$ serta *kurang lurus* jika rebung tersebut membuat sudut $> 10^{\circ} - 5^{\circ}$.

7.3.4 Cara menyatakan hasil uji

Hasil uji dinyatakan benar-benar lurus agak lurus atau kurang lurus kalau paling sedikit 80% dari seluruh contoh uji memenuhi persyaratan kategori tersebut. Persentase rebung asparagus yang dinyatakan benar-benar lurus atau agak lurus atau kurang lurus (jumlah/jumlah) =

$$\frac{Y}{X} \times 100\%$$

dimana :

Y = Jumlah rebung asparagus yang benar-benar lurus atau agak lurus atau kurang lurus.

X = Jumlah seluruh contoh uji.

7.8 Penentuan Panjang dan Garis Tengah

7.8.1 Prinsip

Pengukuran panjang dan garis tengah rebung dengan menggunakan alat pengukur yang sesuai.

7.8.2 Peralatan

Alat ukur yang sesuai, yaitu alat ukur panjang dan alat ukur diameter dengan ketelitian 1 mm.

7.8.3 Cara kerja

7.8.3.1 Hitung jumlah seluruh contoh uji rebung asparagus segar.

7.8.3.2 Ukur panjang (mm) dan diameter (mm) setiap rebung.

- Panjang diukur dari pangkal sampai ujung rebung.
- Garis tengah asparagus putih diukur pada titik tengah panjang rebung.
- Garis tengah asparagus hijau diukur 25 mm dari pangkal rebung.

7.8.3.3 Hitung presentase asparagus segar yang mempunyai panjang dibawah 160 mm dan diatas 250 mm dari seluruh jumlah contoh uji.

7.8.3.4 Hitung presentase rebung asparagus segar yang mempunyai garis tengah 5 - 10 mm, > 10 - 12 mm, > 12 - 16 mm atau > 16 - 20 mm.

7.8.4 Cara menyatakan hasil uji

- Panjang rebung asparagus dinyatakan *seragam* jika persentase yang mempunyai panjang di bawah 160 mm dan di atas 250 mm tidak lebih dari 10% dalam satu contoh uji.
- Bila paling sedikit 80% dari rebung dalam contoh uji bergaris tengah :

5	–	10 mm, dinyatakan kurus
> 10	–	12 mm, dinyatakan sedang
> 12	–	16 mm, dinyatakan besar
> 16	–	20 mm, dinyatakan sangat besar

7.9 Penentuan Ujung Rebung

7.9.1 Prinsip

Pengamatan secara visual dan organoleptik keadaan ujung rebung asparagus segar.

7.9.2 Peralatan

Alat ukur panjang dengan ketelitian 1 mm.

7.9.3 Cara kerja

Amati keadaan ujung rebung secara visual dan kekompakannya diuji dengan menekan ujung rebung tersebut diantara jari telunjuk dan ibu jari tangan, serta melakukan pengukuran dimana perlu.

7.9.4 Cara menyatakan hasil uji

Ujung rebung disebut *kompak* kalau ditekan dengan jari terasa keras dan kelopak daun belum membuka; disebut *kurang kompak* kalau ditekan dengan jari terasa kurang padat, kelopak mulai membuka, tetapi bunga kecil belum kelihatan; disebut *tidak kompak* kalau kelopak daun telah terbuka lebar, tetapi cabang yang keluar masih kurang dari 20 mm.

Paling sedikit 80% rebung dari contoh uji harus memenuhi kriteria yang bersangkutan.

7.10 Penentuan Berkayu/Berserat

7.10.1 Prinsip

Penentuan secara kuantitatif rebung asparagus yang berkayu/berserat dengan menggunakan alat asparagus fiberometer.

7.10.2 Cara kerja

- Hitung jumlah seluruh contoh uji
- Ukur satu per satu rebung asparagus dengan menggunakan alat fiberometer dan amati bekas patahannya, ada tidaknya serat-serat.
- Pengukuran dilakukan pada garis tengah asparagus, batas waktu pengukuran 5 detik.

7.10.3 Cara menyatakan hasil uji

Bila rebung asparagus terputus selama waktu 5 detik maka contoh dinyatakan *tidak berkayu/berserat*.

7.11 Penentuan Cacat dan atau Busuk pada Rebung

7.11.1 Prinsip

Pengamatan secara visual dan pemisahan rebung yang cacat dan atau busuk.

7.11.2 Cara kerja

7.11.2.1 Hitung jumlah seluruh contoh uji asparagus segar.

7.11.2.2 Amati satu per satu seluruh contoh uji secara visual dan pisahkan rebung yang cacat dan atau busuk sesuai dengan jenis cacat dan batasan busuk sebagai berikut :

- Rebung cacat mekanis, yaitu rebung yang rusak seperti memar, patah, pecah, kulitnya mengelupas, luka dan berlubang akibat tekanan, benturan dan getaran.
- Rebung cacat fisiologis yaitu rebung yang mengalami kelainan fisiologis.
- Rebung cacat karena hama dan penyakit yaitu rebung yang sudah tercemar oleh serangga dan pathogen perusak.
- Rebung dinyatakan busuk apabila pada batang rebung telah terlihat pembusukan yang dapat diidentifikasi secara visual.

7.11.2.3 Hitung jumlah satuan rebung yang cacat dan atau busuk.

7.11.2.4 Hitung persentase jumlah satuan rebung yang cacat dan atau busuk dari jumlah seluruh contoh uji.

7.11.2.5 Cara menyatakan hasil uji

Persentase rebung yang cacat dan atau busuk =

$$\frac{Y}{X} \times 100\%$$

dimana :

Y = Jumlah satuan rebung yang dinyatakan cacat dan atau busuk

X = Jumlah seluruh contoh uji.

8. SYARAT PENANDAAN

Dibagian luar karton, ditulis dengan bahan yang tidak luntur dan jelas terbaca antara lain :

- Dihasilkan di Indonesia
- Nama barang
- Jenis mutu
- Nama perusahaani/eksportir
- Berat bersih

9. CARA PENGEMASAN

Asparagus segar dikemas dalam kotak karton yang baik, baru, bersih dan kuat dengan menggunakan penyekat, berat bersih maksimum 10 kg. Dapat juga digunakan kemasan dan atau berat sesuai kesepakatan penjual dengan pembeli

10. REKOMENDASI

Persyaratan kesehatan mengikuti ketentuan dan perundangan yang berlaku.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id